

ARROZ ATOLLADO

Es un plato tradicional colombiano de la región del Pacífico, que comprende los departamentos de Nariño, Chocó, Cauca y el Valle del Cauca. Esta región de Colombia se encuentra localizada en el Océano Pacífico y limita con Panamá en el norte y Ecuador en el sur.



Hay muchas variaciones de **arroz atollado colombiano**. Algunos de ellos son atollado de cangrejo, atollado de pato, atollado de carne ahumada y atollado del Valle.

Me encanta esta receta de arroz atollado de pollo con chorizo, porque tiene muchos sabores increíbles, es fácil de hacer, ¡y su sabor es aún mejor al día siguiente! Así que, si



usted se encuentra de anfitrión de un almuerzo para sus amigos, una fiesta familiar o sólo necesita una idea para la comida durante la semana, creo que este arroz cremoso con pollo y chorizo es una maravillosa adición a su mesa.



Me gusta servir con acompañamientos tradicionales colombianos como tajadas de maduro, rodajas de aguacate y salsa picante (ají).



Ingredientes (6 a 8 porciones)

Pollo

- 2 cucharadas de aceite
- 3 pechugas de pollo con hueso 8 y muslos de pollo o las piernas
- 1/2 taza de salsa de aliños (ver receta aquí)
- 7 tazas de agua

Hogao o sofrito

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de tomates frescos, picados
- 5 cebollas largas, picadas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 pimentón rojo pequeño, cortado en cubitos
- 1 cucharadita de polvo de achiote
- Sal al gusto
- 1/2 cucharadita de comino molido
- Pimienta molida fresca
- 1/4 taza de cilantro fresco picado

Arroz

- 2 chorizos desmenuzados
- 2 tazas de arroz blanco
- 2 tazas de papas peladas y cortadas en 1 y 1/2 pulgadas piezas
- 3 cucharadas de cilantro fresco picado para adornar

Preparación:

1. Para cocinar el pollo: Caliente el aceite en una olla grande y a fuego medio. Añadir los muslos de pollo y cocine de 2 a 3 minutos por cada lado, hasta estén dorados. Agregue la pechuga de pollo y el agua. Tapar y cocinar durante unos 30 minutos.



2. Mientras el pollo se cocina haga que el hogao: En una sartén grande a fuego medio- bajo, agregue 3 cucharadas de aceite vegetal, los tomates, la cebolla, el ajo, el pimentón rojo, el achiote, sal, pimienta negra, comino y cilantro. Cocine durante 10 a 15 minutos, revolviendo con frecuencia. Retirar del fuego y reservar.
3. Para hacer el arroz: Retire el pollo del líquido y reservar. Colar el caldo y medir 4 1/2 tazas, si usted no tiene suficiente caldo añadir más agua. Usando un tenedor o con las manos desmechar la pechuga de pollo y reservar.
4. En una olla grande, agregue el hogao y el chorizo y cocine por 2 minutos, agregar el arroz y mezclar bien. Añadir el caldo y llevar a hervir. Luego, reduzca el fuego a bajo, agregue el pollo y las papas, revuelva bien y cocine a fuego lento durante unos 30 minutos.
5. Retirar del fuego, espolvorear con cilantro fresco, añadir los muslos de pollo y servir.

